# manual da multimulher

## Todas as informações que você precisa saber sobre seu Fogão.

Modelo:
MULTICHEF

mabe

# Prepare-se para descomplicar a sua vida com a Mabe.

A gente sabe que, nos dias de hoje, quase todas as mulheres são multimulheres.
A vida agitada com trabalho, casa, flhos, escola, academia, acaba fazendo do seu tempo algo extremamente precioso.
E é exatamente para otimizá-lo e descomplicar a sua vida que chegamos com uma linha completa de produtos práticos, multifuncionais e tão dinâmicos quanto as suas necessidades.
Aproveite que você já tem o fogão e não deixe de conhecer, também, os outros produtos da linha; assim podemos descomplicar a sua vida por completo.
Seja bem-vinda ao mundo Mabe.

# Parabéns!

Você adquiriu um produto com a qualidade MABE.

Isso, para nós, é muito importante, pois os produtos MABE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A MABE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca MABE sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

### Parabéns pela sua escolha!

Estamos felizes em ter um produto MABE fazendo parte de sua família.

### MABE e Você: Uma Parceria de Serviços

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

### Leia este manual com atenção

Siga as informações sobre o uso e a manutenção corretos do seu fogão: isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu fogão. Guarde este manual para consultas em uso futuro.

### Leia o capítulo de solução de problemas

Examine primeiro a nossa tabela de dicas para a solução de problemas: talvez nem precise chamar a assistência técnica.

### Caso necessite de serviços

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso Serviço Direto do Fabricante.

### Serviço Direto do Fabricante

**Demais localidades:** 0800 772 6223

**Horário de funcionamento:** de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas, e aos sábados, das 8 às 12 horas. Se preferir, contate-nos pelo e-mail sacmabe@mabebr.com.br ou através do site www.mabebrasil.com.br.

Teremos prazer em atendê-lo.

# IMPORTANTE!

### Instalação

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu fogão MABE, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção “Instalação” e obtenha mais detalhes sobre como proceder ao instalar o seu fogão.

### Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra

A comprovação original da data de compra é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo do fogão:

Modelo N° __________

Série N° __________

Estes números estão localizados na parte traseira do fogão.

# ÍNDICE


## Segurança

| | |
|---|---|
| Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais | 05 |
| Cuidados com as crianças | 05 |
| Cuidados com alimentos e utensílios | 05 |
| Cuidados com vazamentos | 05 |
| Cuidados na manutenção | 05 |
| Ligação do fio terra | 06 |
| Ao sentir cheiro de gás dentro de casa | 06 |

## Instalação

| | |
|---|---|
| Alimentação com gás GLP - Botijão e acessórios de ligação | 07 |
| Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado | 07 |
| Ligação do gás | 07 |

## Operação

| | |
|---|---|
| Conheça seu fogão | 08 |
| Sobretampa esmaltada nos queimadores | 09 |
| Tampa de vidro temperado | 09 |
| Mesa inox escovado | 09 |
| Queimadores | 09 |
| Ligação elétrica | 09 |
| Características | 10 |
| Grades da mesa | 10 |
| Acendimento automático dos queimadores da mesa | 10 |
| Acendimento manual dos queimadores da mesa | 10 |
| Forno | 11 |
| Acendimento automático para o forno | 11 |
| Acendimento manual para o forno | 11 |
| Grades do forno autodeslizantes | 12 |
| Retirada e limpeza das grades autodeslizantes do forno | 13 |
| Controle de temperatura do forno | 13 |
| Easy Clean (esmalte de fácil limpeza) | 13 |
| Forno autolimpante | 13 |
| Iluminação do forno | 14 |
| Troca da lâmpada | 16 |
| Limpeza geral do fogão | 16 |
| Cuidados com o forno autolimpante | 17 |
| Limpeza do vidro do forno | 17 |
| Como limpar o Easy Clean (esmalte de fácil limpeza) | 18 |
| Especificações técnicas | 18 |

## Solução de Problemas

| | |
|---|---|
| Antes de chamar o Serviço Direto do Fabricante (Dicas para a Solução de Pequenos Problemas) | 19 |
| Esquema elétrico | 20 |

## Serviços ao Cliente

| | |
|---|---|
| Certificado de Garantia | 21 |

# Segurança

Leia todas as instruções antes de usar o seu fogão MABE. Guarde-as para quaisquer consultas em uso futuro.

## Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais

• Adote as medidas de precaução e siga as instruções descritas neste Manual.
• Utilize este fogão para as funções como descritas neste Manual.

## Cuidados com as crianças

• Após desembalar o produto, mantenha o material de embalagem fora do alcance, principalmente, de crianças.
• Não permita que seu fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.
• Não permita que uma criança suba ou sente sobre a porta do fogão quando esta estiver aberta, pois as temperaturas em várias partes do fogão são altas, podendo causar queimaduras.
• Utilize sempre panelas com base plana e com os cabos para o interior da mesa, evitando que as crianças os puxem.

## Cuidados com alimentos e utensílios

• Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidente.
• Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.
• Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do fogão.
• Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis. Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
• Não armazene utensílios no fogão, principalmente os que apresentem resíduos ou grande quantidade de óleo ou gordura. Não coloque ou guarde, na estufa, panela com óleo e/ou utensílios plásticos. Retire os utensílios de cozinha da estufa antes de utilizar o forno.
• Não utilize panelas com base em anel ou base convexa apoiada nas trempes, por meio de anel.

## Cuidados com vazamentos

• Nunca use chamas ou faísca para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão.
• Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador (boca) esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.

## Cuidados na manutenção

• Jamais limpe o seu fogão com fluídos inflamáveis, como álcool, querosene, gasolina, thiner, varsol, solventes ou com produtos químicos ou abrasivos, como detergentes não neutros, ácidos ou vinagres. Além disso, mantenha esses produtos afastados do seu fogão, pois podem provocar incêndio.
• Antes de substituir uma lâmpada queimada, os queimadores do fogão devem estar fechados e o cabo de força deve ser desconectado da tomada elétrica. Assim você evitará o contato com filamentos elétricos, pois há casos em que a lâmpada se rompe durante a substituição.
Substitua a lâmpada por outra própria para fogões (40 watts), verificando a voltagem da rede local.
• Se o cabo de força está danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Direto do Fabricante a fim de evitar riscos.

**Em caso de fogo, desligue todos os botões e o regulador de pressão; abafe as chamas colocando uma tampa de panela, pano molhado ou jogando sal. Nunca jogue água pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras.**

**Tenha sempre à mão os produtos de primeiros socorros para atender a eventuais acidentes por queimaduras.**
**Consulte um manual de primeiros socorros para agir nesses casos.**

## Atenção

Durante o uso do fogão, este se torna quente. Tome as precauções para evitar qualquer contato com elementos de aquecimento.

## Ligação do fio terra

• Ligue o fio terra (verde/amarelo), localizado na parte traseira do fogão, a um ponto terra conforme normas da ABNT/ NBR 5410 - Seção Aterramento.
• Não o ligue a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutro da rede elétrica da residência.
• Consulte um profissional habilitado para essa instalação.
• Nunca passe o cabo de força pela parte traseira do fogão. O calor poderá derreter a proteção dos fios causando curto-circuito.
• Avarias decorrentes do uso de tomada elétrica sem aterramento adequado ou devido ao uso de adaptadores elétricos e danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas não são cobertos pela garantia.

## Importante!

• Recomendamos que os serviços de natureza técnica sejam feitos por profissionais MABE. Tendo dúvidas, ligue para o Serviço Direto do Fabricante.
• Sempre que utilizar o forno, verifique a posição do botão após desligado para que a luz do dourador não fique acesa.
• Use sempre regulador de pressão do gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um conseqüente vazamento de gás, o que pode causar incêndio. Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão, pois a cada 5 anos a mangueira e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do botijão deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

## Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as providências a seguir:

**1)** Feche o regulador de pressão de gás no botijão.
**2)** Não acenda qualquer tipo de chama.
**3)** Não mexa em interruptores elétricos.
**4)** Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
**5)** Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado; chame o distribuidor de gás.
**6)** Se o fogão é abastecido com gás de rua ou GLP encanado, feche imediatamente os registros de abastecimento; chame a companhia de gás responsável.
**7)** Chame a assistência técnica para verificar o problema.

**Lembre-se:** o gás GLP é pesado (fica no nível do chão) e é asfixiante. O gás natural é mais leve que o ar (sobem em relação ao chão), mas é asfixiante.

**Outros itens de segurança**

• Ao instalar o fogão sobre uma base, assegure-se de que tomou as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
• Todo o respingo deve ser removido da capa de vidro antes da sua abertura.

# Instalação

## Alimentação com gás GLP - Botijão e acessórios de ligação

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados. Utilize, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC) com a gravação NBR 8613 e com indicação do prazo de validade.

A mangueira de gás, bem como o botijão, deve ficar do lado da entrada de alimentação de gás, com espaçamento adequado para abrir e fechar a alimentação do gás (veja figura à direita).

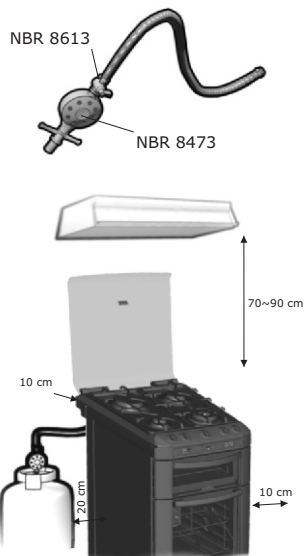
Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC) acima indicada poderá passar pela parte de trás do fogão, desde que afastada da saída de ar quente, localizada na parte superior da capa traseira de proteção (veja figura à esquerda).

Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um conseqüente vazamento de gás, o que pode causar um incêndio. Feche o regulador de pressão de gás quando não for usar o fogão por longo tempo.

## Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado

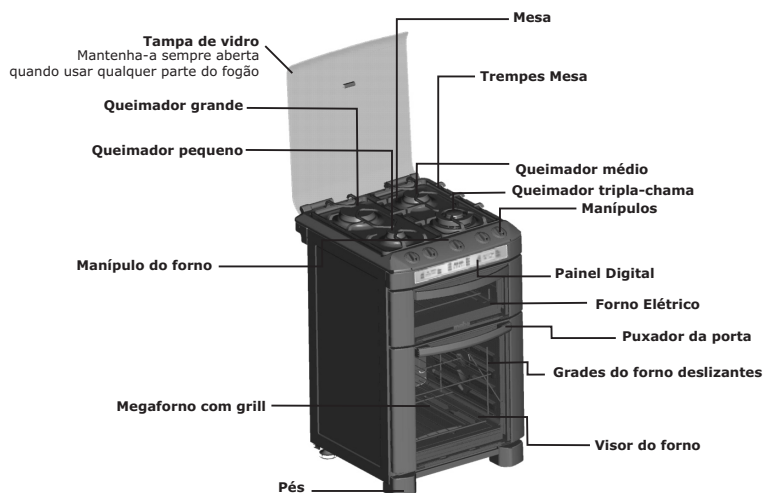
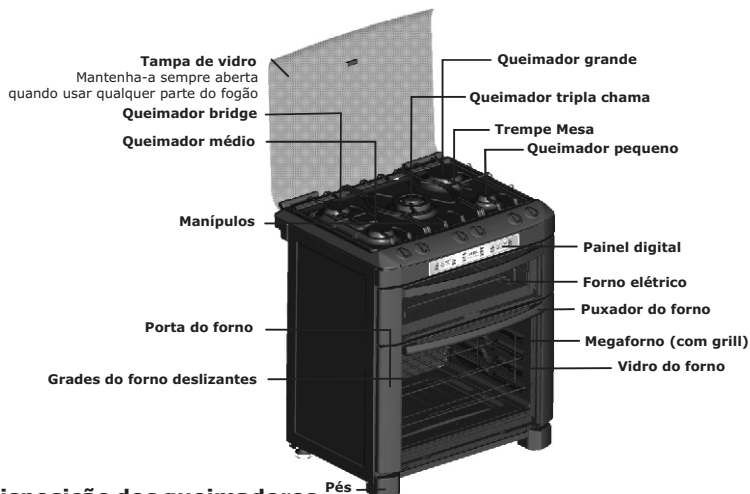
Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua), conforme norma ABNT NBR 14177; utilize, também, mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

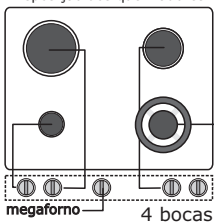
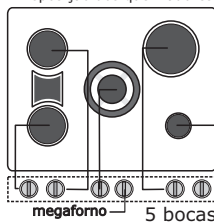
## Ligação do gás

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar.
- Siga todas as Instruções de Segurança na instalação do fogão.
- **Deixe como espaçamento mínimo as medidas indicadas na figura ao lado.**
- Caso o fogão seja instalado sobre uma base plana e nivelada, assegure-se de que tomou todas as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
- Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão instalado ao botijão. Certifique-se de que a mangueira não fique dobrada impedindo o fluxo do gás para o fogão.
- Instale somente um fogão para cada botijão de gás; se possível, coloque o botijão fora da cozinha.
- Terminada a ligação do gás, verifique se não há vazamento com uma esponja com espuma de sabão. Nunca use chama ou faísca para essa finalidade.
- Os fogões MABE são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar para gás natural (GN), recorra a um técnico do Serviço Direto do Fabricante, responsável pela referida transformação. A primeira transformação, dentro do prazo de garantia, é gratuita.

## Atenção

- Para fazer a transformação em fogão já instalado, lembre-se antes de fechar o registro de gás.
- Nunca faça o embutimento de um fogão normal.
- Recomendamos não colocar o fogão ao lado de refrigerador.
- Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta.

# Operação - Conheça seu fogão

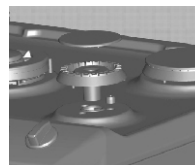
## Modelo 4 bocas

## Modelo 5 bocas

## Disposição dos queimadores

Disposição dos queimadores

Disposição dos queimadores

## Sobretampa esmaltada nos queimadores

A sobretampa do queimador faz parte integrante do mesmo e ele não opera sem essa sobretampa.

## Tampa de vidro temperado

O seu fogão MABE possui tampa de vidro temperado resistente:

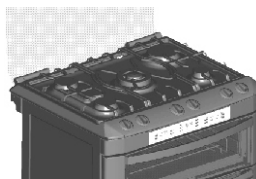
- Não a feche enquanto os queimadores da mesa e as grades estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado.
- Não coloque panelas quentes sobre o vidro.

## Mesa inox escovado

A mesa inox vem com fitas e partes para fixar os queimadores e grades para riscos e manchas que possam ocorrer durante o transporte, os quais devem ser retirados na instalação do fogão. Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano embebido em removedor e, em seguida, com uma esponja macia e sabão neutro, terminando, assim, a limpeza. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox. Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo cloro na água.

## Atenção

Nunca ligue os queimadores sem retirar todas as partes de embalagem de proteção.
Nunca use palha de aço ou similares, pois eles riscam a mesa.

## Queimadores

Os queimadores da mesa foram projetados objetivando um maior rendimento, ou seja, cozinhar os alimentos em menos tempo com economia de gás. A chama deve ser reduzida para uma posição que mantenha a fervura quando esta iniciar (ebulição). Com isso, consegue-se uma maior economia de gás. Os fogões MABE Multichef têm um queimador Tripla Chama que quando acionado disporá de três círculos de chama, o que permite cozer alimentos em pouquíssimo tempo devido às suas maiores dimensões e projeto especial. Ao usá-lo, lembre-se de não deixar alimentos sem supervisão para não exceder o ponto de cozimento desejado.

Para sua conveniência, os fogões Multichef 4 e 5 bocas dispõem de um Queimador Grande com alta potência, além de queimadores tamanho Médio e Pequeno.

### Queimador Multi Potência

O seu fogão Multichef conta com o exclusivo queimador Multi Potência, um queimador duplo que pode ser usado sozinho ou em conjunto com um dos queimadores médios, formando uma verdadeira mesa de cocção. Para acendê-lo observe as indicações do painel, pois você pode ligar apenas o queimador posterior (botão na posição 1), os dois queimadores (botão na posição 2)ou ainda combinar com o queimador médio frontal.

## Ligação elétrica

O sistema de acendimento automático funciona em 127 volts ou em 220 volts; verifique que é necessário utilizar uma lâmpada com a voltagem da sua rede. Na parte traseira do seu fogão encontra-se o fio terra (verde e amarelo) que deve ser ligado a um ponto terra eficiente antes de se utilizar o fogão (Vide Ligação do fio terra).

## Importante

Sempre verifique a tensão local antes de ligar o seu produto.

## Atenção

- Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.
- Antes de ligar seu fogão, retire todas as etiquetas existentes na:
    - Tampa de vidro da mesa e na própria mesa.
    - Porta do forno (interna e externa).
    - Laterais externas.

Não retire as etiquetas da parte traseira do fogão (esquema elétrico e código do produto).
Em caso de dúvidas você pode utilizar-se do nosso Serviço Direto do Fabricante.

# Características

| Modelo | Multichef 4 e 5 bocas |
|---|---|
| | Piso |
| Cor | Inox |
| **Mesa** | |
| Espalhadores esmaltados | • |
| Tampa da mesa em vidro curvo | • |
| Mesa em inox escovado | • |
| Queimador Tripla Chama | • |
| **Forno** | |
| Grill elétrico | • |
| Timer | • |
| Válvula de segurança no forno | • |
| Vidro duplo na porta do forno | • |
| Grades autodeslizantes no Megaforno | 2 |
| Grades fixas | — |
| Forno autolimpante | • |
| Luz no forno | • |
| Puxador distanciado | • |
| **Outros** | |
| Acendimento automático - mesa e forno | • |
| Forno elétrico | • |
| Megaforno a gás com grill | • |

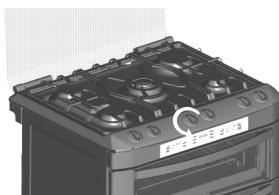
## Grades da mesa

As grades da mesa do fogão MABE são removíveis, facilitando manuseio e limpeza. O desenho moderno proporciona a movimentação e o apoio adequado das panelas sobre o fogão, garantindo a máxima segurança e o total aproveitamento do calor.

### Chapa antiaderente para grelhados

O seu Multichef 5 bocas conta com uma chapa retangular com cobertura antiaderente. É importante que a chapa sejaSEMPRE utilizada sobre qualquer das três grades e NÃO diretamente sobre os queimadores, já que ofogo direto poderá estragar a cobertura da chapa.
Para fechar a tampa deve-se retirar essa chapa sobre as grades.
É importante, também, que sempre a chapa seja utilizada com fogo baixo, para mantê-la em bom estado.

## Acendimento superautomático dos queimadores da mesa

**1)** Ligue o fogão à rede elétrica e ao gás.
**2)** Levante a tampa da mesa e, em seguida, certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador e/ou prejudicar seu desempenho.
**3)** Nunca toque nas velas, pois poderá provocar choque elétrico.
**4)** Pressione o botão do queimador da mesa escolhido contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta; você ouvirá o acionamento superautomático.
**5)** Caso o queimador não acenda, repita o procedimento.

## Acendimento manual dos queimadores da mesa

Em caso de falha de energia elétrica, pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o para a esquerda até a posição alta e aproxime o fósforo, já aceso, desse queimador até o surgimento da chama.

Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos.

## Acendimento superautomático do tripla chama

**1)** Pressione o botão do queimador do tripla chama, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado até o surgimento da chama; você ouvirá o acionamento automático.
**2)** Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do tripla chama pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão por mais tempo.
**3)** Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de superautomático do tripla chama.
**4)** Certifique-se que a chama esteja acesa; ajuste-a conforme sua necessidade.
**5)** No caso da chama do queimador do tripla chama se apagar durante o uso, retorne o botão do tripla chama à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento automático.
**Obs: No caso de falta de energia elétrica, o queimador se apagará imediatamente e não poderá ser utilizado.**

## Forno

A distribuição de calor é uniforme, mas devem-se seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

**1)** Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 15 minutos no fogão de 5 bocas e 10 minutos no de 4 bocas, antes de colocar o alimento.

**2)** Evite abrir constantemente a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, com a luz interna acesa. Assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento.

**3)** Posicione a fôrma ou assadeira na parte central do forno. Não a encoste no fundo ou nas laterais do mesmo.
Deixe uma distância de aproximadamente 5 cm. Desta forma, a corrente de calor circulará por todo o forno.

**4)** Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou quaisquer outros que impeçam a circulação do ar quente no forno.

**5)** Assegure-se de que o fogão está sobre superfície plana e nivelada; caso contrário, isso pode prejudicar as assadas de massas (escoamento da massa). Exemplo: bolo cresce mais de um lado.

## Acendimento superautomático para o forno

**1)** Abra a porta do forno.

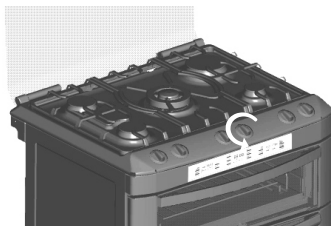
**2)** Feche o orifício do acendimento manual do forno.

**3)** Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, e mantenha-o pressionado até o surgimento da chama; você ouvirá o acionamento automático.

**4)** Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão por mais tempo.

**5)** Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de superautomático do forno.

**6)** Certifique-se que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche a porta, cuidadosa e lentamente, para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.

**7)** No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento automático.

## Acendimento manual para o forno

**1)** Abra a porta do forno e abra a tampa do orifício existente no chão do forno.

**2)** Pressione o botão do queimador do forno girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado, introduza o fósforo aceso através do orifício até o surgimento da chama.

**3)** Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão do forno por mais tempo.

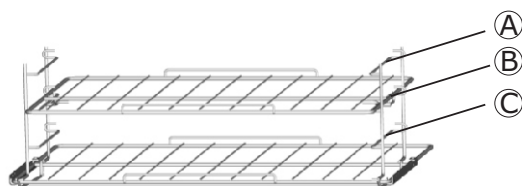
**4)** Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento manual do forno.

**5)** Certifique-se que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche a porta, cuidadosa e lentamente, para evitar que o golpe de ar apague a chama. Após o acendimento, sempre feche o orifício de acendimento manual.

**6)** No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado, e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento manual.

### Atenção
Tanto para o acendimento manual como para o automático, uma vez assegurado que a chama está acesa, feche a porta cuidadosa e lentamente para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.

### Válvula de segurança no forno
A válvula de segurança no forno interrompe, automaticamente, o gás do queimador e do Grill se a chama do forno se apagar.

### Grades do forno autodeslizantes
Os fornos dos fogões Multichef MABE possuem grades cromadas super-resistentes e autodeslizantes que se movimentam para fora do forno acompanhando a abertura da porta. Isso permite um adequado posicionamento dos alimentos e sua fácil retirada.
O projeto funcional das grades deslizantes permite que você escolha três posições de apoio da grade superior, encaixando conforme sua necessidade. Isso faz com que as grades superior e inferior se tornem um conjunto que desliza automaticamente com a abertura e fechamento da porta. Observe, também, que o rebaixo da grade superior se encaixa na haste horizontal respectiva da grade inferior. Para assados grandes retire a grade superior. Utilize sempre as grades e não coloque nada diretamente sobre a base do forno.
A grade superior ainda pode deslizar também manualmente para fora, trazendo os alimentos ainda mais próximos de você para manuseio.

**Obs.:** Além de deslizar automaticamente com a abertura da porta, a grade superior ainda pode ser deslizada manualmente para fora facilitando a retirada do assado.

### Retirada e limpeza das grades do forno
Para retirar as grades autodeslizantes siga os passos abaixo:
**1)** Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a das grades esteja adequada para a sua retirada.
**2)** Pressione as duas hastes para fora, a fim de soltá-las dos suportes na porta.
**3)** Puxe as grades deslizantes para frente até sair dos trilhos da parede do forno.
**4)** Separe a grade superior desencaixando-a do rebaixo lateral. Após a limpeza das grades, encaixe novamente a grade superior na inferior.
**5)** Leve esse conjunto montado para o forno encaixando nas guias (uma em cada parede do forno) e deslize-o para o interior do forno.
**6)** Com pequena pressão, encaixe as duas hastes nos orifícios dos suportes na porta.
**7)** Feche e abra a porta do forno para confirmar o movimento correto das grades autodeslizantes.

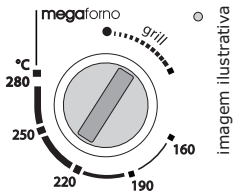
| Prog | Tº C | Função | Receita Fácil | Tempo necessário | Tempo para pré-aquecimento | Tempo Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 65 ºC | Aquecer | Risotos (1) | 75 minutos | 5 minutos | 80 minutos |
| 2 | 90 ºC | Descongelar | Carne (2) | 95 minutos | 5 minutos | 100 minutos |
| 3 | 120 ºC | Torrar | Bruscheta (3) | 35 minutos | 5 minutos | 40 minutos |
| 4 | 150 ºC | Gratinar | Lanche (4) | 40 minutos | 5 minutos | 45 minutos |
| 5 | 180 ºC | Assar | Pizza (5) | 20 minutos | 5 minutos | 25 minutos |
| | | | Lasanha (6) | 55 minutos | 5 minutos | 60 minutos |
| | | | Bolo (7) | 35 minutos | 5 minutos | 40 minutos |
| 6 | 200 ºC | Pão de Queijo | Pão de Queijo (8) | 25 minutos | 5 minutos | 30 minutos |
| 7 | 250 ºC | Cozinhar | Frango (9) | 60 minutos | 5 minutos | 65 minutos |

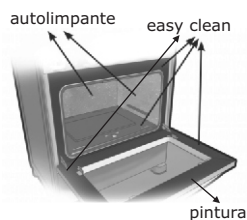
**Obs:**
**(1)** Risoto - 500 gramas de Arroz cozido gelado (a aproximadamente 4,0º C)
**(2)** Carne - Peça de Carne de aproximadamente 1 kg (congelada - dura a aproximadamente - 6,0º C)
**(3)** Bruscheta - aproximadamente 250 gramas (pães frescos fatiados - 21 torradas médias tipo petisco, regadas com azeite, sal e orégano.
**(4)** Lanche (Bauru no Pão de Forma) - aproximadamente 1,5 kg (9 unidades de lanche - feitos em forma retangular 37 X 25,5 cm) forrada com pão de forma, recheada com duas camadas de presunto fatiado, mussarela, rodelas de tomates, nova camada de pão de forma coberto com presunto, mussarela, tomates em rodelas e parmesão salpicado.
**(5)** Pizza - Embalagem com 460 gramas.
**(6)** Lassanha - Embalagem com 650 gramas.
**(7)** Bolo Pronto - Embalagem com 450 gramas (forma redonda 24 cm Ø).
**(8)** Pão de Queijo - Embalagem com 350 gramas.
**(9)** Frango - Aproximadamente 1 kg de coxa/sobre-coxa)

## Controle de temperatura do forno

As temperaturas podem variar, pois são influenciadas pela temperatura ambiente.
Além disso cada modelo de fogão tem uma temperatura específica.

As temperaturas ao lado são referenciais e servem como orientação no uso de receitas e foram medidas com GLP comercial (gás engarrafado normalmente utilizado), com o forno vazio, após 10 minutos de pré-aquecimento e 30 minutos com o registro na posição selecionada. Tais valores podem variar ± 30ºC, dependendo da composição do GLP, da temperatura ambiente, da pressão do gás na entrada do fogão, altitude do local e outros efeitos que afetam o desempenho do produto. Os valores ao lado servem apenas para verificação das temperaturas conforme a norma NBR 13723.

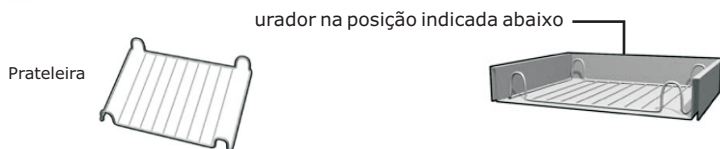
imagem ilustrativa

## Easy Clean (esmalte de fácil limpeza)

Easy Clean consiste num esmalte antiaderente que impede a gordura de ficar aderida ao forno, facilitando sua remoção. Dessa forma, quando são feitos assados, os escorrimentos ou pingos de gordura no lado interno da porta do forno e no fundo móvel serão limpos com facilidade. O Easy Clean é aplicado em toda a área do forno onde não houver o autolimpante, ou seja, na porta e no fundo móvel do forno.

## Forno autolimpante

O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento. A combinação da textura e os agentes oxidantes do esmalte auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver funcionando. Assim, o processo de limpeza é contínuo e as manchas de gordura, gradualmente, são quimicamente rompidas e volatizadas.

## Iluminação do forno
A lâmpada não acompanha o produto. Antes de comprar a lâmpada (40 watts, própria para fogões), verifique a voltagem da rede local e o tamanho adequado.

## Acendimento automático do Grill
Deve-se, obrigatoriamente, levantar a tampa da mesa. Pressione o botão do forno, na posição desligado, girando-o para a direita até a posição "Grill" e acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama. Continue pressionando o botão por cinco segundos após o surgimento da chama. Se ao soltar o botão a chama se apagar, repita a operação segurando o botão por um período mais prolongado de tempo.

## Instalação da prateleira do Forno Elétrico
Para a sua segurança, NÃO guarde qualquer tipo de utensílio no Forno Elétrico.
Retire a bandeja e a prateleira do Forno Elétrico.
Remova as fitas. Coloque novamente ambas as peças no compartimento do Forno Elétrico e verifique que a parte frontal da bandeja seja a que não possua a aba frontal.

## Recomendações para cozinhar no Forno Elétrico
### Funcionamento do Forno Elétrico
•**IMPORTANTE**
•Assegure-se que os recipientes utilizados no Forno Elétrico resistam às temperaturas geradas no interior do mesmo.
•Na primeira vez que a resistência é ligada, há uma liberação de fumaça, isto é normal ocorrer.
•Ao fechar a Gaveta do Forno elétrico, certifique-se de ouvir um "click" para garantir que ela foi fechada corretamente.

## Programação do Painel Digital
O seu fogão Multichef tem as seguintes possibilidades de programação:
- Controle da temperatura do forno elétrico
- Programação para desligamento automático do forno elétrico, forno a gás e do tripla chama com corta gás
- Timer com alarme sonoro para os demais queimadores da mesa
- Relógio
- Acendomento da Luz por controle digital
- Modo econômico, com redução da intensidade da luz quando o controle não está sendo utilizado
- Bloqueio de todos os controles trazendo mais segurança para as crianças.

Painel Digital

**Relógio:**
Selecione a hora pressionando o botão. Os números referentes a hora começarão a piscar e você poderá ajustá-los pressionando as teclas + e − . Após ajustar a hora, pressione o botão relógio novamente para selecionar com as teclas + e − os minutos desejados. Após esta seleção, pressionando o botão pela terceira vez a hora certa já estará ajustada.

**Importante:** A hora é sempre mostrada no painel central. Mesmo ao selecionar uma outra função, após 5 segundos sem mexer no controle este painel voltará a mostrar a hora.

**Segurança:**
Ao acionar o botão , pressionando a tecla por 5 segundos qualquer coisa que esteja programada ou ligada é interrompida imediatamente, e se bloqueia o uso dos controles digitais. Este bloqueio torna seu fogão mais seguro, evitando acidentes com crianças. Para desativar esta função, ou seja, desbloquear os controles, é necessário pressionar o botão por 5 segundos.

**Forno Elétrico:**

Para selecionar a função forno elétrico, pressione o botão **forno elétrico**. Em seguida o display esquerdo se acenderá mostrando a temperatura pré-determinada de 175°C. Você poderá ajustar a temperatura usando as teclas de + e — do display esquerdo.
Simultaneamente, o display central mostrará o tempo de operação predeterminado para cada nivel de temperatura. Este tempo também pode ser ajustado usando as teclas + e — do display central.
Para iniciar a operação do forno elétrico aperte novamente a tecla **forno elétrico**.

**Atenção!**

Todos os níveis de temperatura do forno contam com um período de pré-aquecimento, ou seja, tempo necessário para elevar a temperatura até o nível programado. Somente as programações específicas de 55°C, 65°C e 95°C não necessitam de pré-aquecimento.

**IMPORTANTE**

Para saber quando colocar o assado no forno basta verificar se o mesmo já atingiu a temperatura desejada. Isso é facilmente observado através do display esquerdol: enquanto o forno não atingir a temperatura desejada, o display esquerdo avisa que está em modo pré-aquecer. Ao atingir a temperatura desejada este escrito desaparece e o timer emite um sinal sonoro.
O tempo programado é adicional ao pré-aquecimento, ou seja, o timer não leva em conta o tempo gasto no pré-aquecimento; ele passa a contar somente após atingir a temperatura programada.

**ATENÇÃO**

O tempo máximo para programar temperaturas a partir de 150°C é de 2 horas.

Para consultar o tempo restante da programação, pressione a tecla **forno elétrico.**
Para cancelar pressione a tecla **cancelar** do display esquerdo.

**Mega Forno:**

Para programar o desligamento automático do forno a gás pressione a tecla **mega forno**; neste momento os displays direito e central se acenderão. O display central irá mostrar o tempo **0:00** piscando; você poderá ajustar o tempo com as teclas + e — . Após o término da seleção, aperte novamente a tecla **mega forno** para confirmar.
Após o término do tempo programado, o forno desligará automaticamente e o timer emitirá um sinal sonoro.

**Atenção!**

O tempo só pode ser programado após acender o forno, para que ele desligue sozinho. Caso a programação seja feita com o queimador apagado, o timer funcionará apenas como um sinal sonoro para os demais queimadores.

Para consultar o tempo restante da programação pressione a tecla **mega forno**.
Para cancelar pressione a tecla **cancelar** do display direito.

**Tripla chama:**

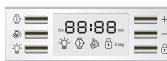
Para programar o desligamento automático do **tripla chama**, pressione a tecla **tripla chama**; neste momento o display direito e central se acenderão. O display central irá mostrar o tempo **0:00** piscando; você poderá ajustar o tempo com as teclas + e —. Após o término da seleção, aperte novamente a **tecla tripla** chama para confirmar.
Após o término do tempo programado, o forno desligará automaticamente e o timer emitirá um sinal sonoro.

**Atenção!**

O tempo só pode ser programado após acender o **tripla chama**, para que ele desligue sozinho. Caso a programação seja feita com o queimador apagado, o timer funcionará apenas como um sinal sonoro para os demais queimadores.

Para consultar o tempo restante da programação, pressione a tecla **tripla chama**.
Para cancelar pressione a tecla **cancelar** do display direito.

## Luz do forno:

Para acender a luz do forno a gás pressione a tecla ; para apagar, aperte-a novamente.
Caso não acione a tecla luz forno para apagar, a luz se apagará após 5 segundos.

## Timer sonoro

O timer sonoro para uso dos demais queimadores ou quando não se deseja o desligamento automático pode ser programado pressionando a tecla . Neste momento, o display central se acendará e o dígito da hora ficará piscando. Você poderá ajustá-lo com as teclas + e — ; após acertar a hora aperte novamente a tecla para ajustar os minutos; ao final, aperte pela terceira vez a tecla para confirmar.

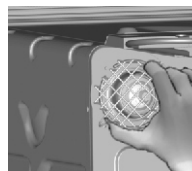
**Atenção!**
Após 20 segundos da última programação o display volta a mostrar o relógio.

Para consultar o tempo restante da programação pressione a tecla .
Para cancelar pressione a tecla duas vezes consecutivas.

**Displays LCD**
A luz dos displays LCD conta com três níveis de intensidade.
Quando se está programando algo ou consultando o status de uma programação feita, o LCD se acende em sua totalidade por 20 segundos.
Se uma função é programada, a luz se mantém acesa em 50% até a conclusão desta programação.
Caso nenhuma função esteja programada, o LCD se mantém em stand by com a luz em nível baixo para economia de energia.

## Troca da lâmpada

### Atenção

Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que a energia elétrica que a alimenta esteja desligada. Retire o protetor da lâmpada pressionando a sua parte inferior e superior, desencaixando-o dos furos triangulares (vide setas na figura ao lado); troque a lâmpada e recoloque-o pressionando novamente as partes superior e inferior.

## Limpeza geral do fogão

Antes de iniciar a limpeza do fogão, verifique se a tomada elétrica está desligada.
Para a limpeza das partes esmaltadas e do inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva (sem fios de palha de aço) e sabão ou detergente neutros (ex.: sabão de coco). Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox; enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.

### Atenção

• Na limpeza da mesa inox, do painel e partes laterais, use apenas água e sabão ou detergente neutros. O álcool pode danificá-los.
• Não utilizar equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplicar jatos de água sobre o produto.
• A vedação do forno NÃO deve ser removida para limpeza, pois isso pode danificar o produto.

Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão (exceção para arear os espalhadores).

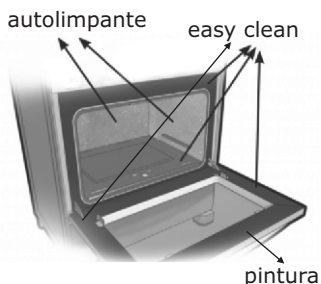
Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos; isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.

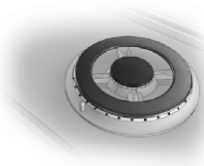
## Limpeza da resistência do Forno Elétrico

Certifique-se que a mesma não esteja quente. Utilize sabão ou detergente neutro com buchas não abrasivas. Limpe com pano úmido e seque tomando cuidado para não deixar fiapos e/ou resíduos.

## Como limpar o Easy Clean (esmalte de fácil limpeza)

Deve-se usar esponjas ou panos macios com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e secar com um pano seco.

Jamais faça uso de produtos cáusticos (sabão, bicarbonato de sódio, limpa fornos), abrasivos ou siliconados para a limpeza do forno autolimpante, como também o uso de palha de aço ou similares.

## Especificações Técnicas

| Modelo | Multichef 5 Bocas | Multichef 4 Bocas |
|---|---|---|
| | Piso | Piso |
| **Cor** | Inox/Branco | Inox/Branco |
| **Medidas AxLxP (mm)** | | |
| Externas com os pés | 940x760x618 | 940x560x618 |
| Nicho de embutir* | – | – |
| Internas (forno) | 381x641x469 | 381x431x469 |
| Volume do forno(I) | 115 | 77,4 |
| Peso bruto/líquido aprox. (kg) | 69,5 | 56,0 |
| **Potência dos queimadores (kW)** | | |
| Queimador Pequeno | 1,30 | 1,30 |
| Queimador Medio | 2,00 | 2,00 |
| Queimador Grande | 2,70 | 2,70 |
| Tripla Chama | 3,30 | 3,30 |
| Queimador Multi Potência | 3,00 | – |
| Grill à gás | 1,70 | 1,70 |
| Queimador do Forno | 3,90 | 3,20 |
| Forno Elétrico | 1,60 | 1,60 |
| **Classificação energética** | | |
| Mesa | C | C |
| Forno | A | A |
| **Diâmetro mín. (recipientes)(cm)** | | |
| Para o Tripla Chama | 16 | 16 |
| Para o Jumbo | 14 | 14 |
| Para os outros queimadores | 14 | 14 |
| **Outros** | | |
| Carga máx. - prateleiras (kg) | 9,5 | 7,0 |
| Botijão mínimo a ser utilizado | P13 | P13 |
| Tensão nominal (Vc.a) | 127Vc.a ou 220Vc.a (não é bivolt) | |

A colocação dos queimadores ainda quentes na água fria poderá provocar o seu empenamento. Para lavar os queimadores, deixe-os esfriar. Para um perfeito funcionamento, enxugue-os completamente e assopre nos furos.

Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores; não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás. Não esqueça de colocar todos os queimadores corretamente

A limpeza periódica dos eletrodos ou velas (peças que ficam embutidas no queimador) é importante para manter a faísca do acendimento sempre forte. Use esponja com detergente para esta limpeza.
**Para tal:**
• Desligue o cabo de força da tomada.
• Segure o eletrodo pelo seu corpo, e friccione até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, não se preocupe: ela logo voltará ao normal tão logo a água em seu interior seja evaporada.

## Limpeza da prateleira do Forno Elétrico.

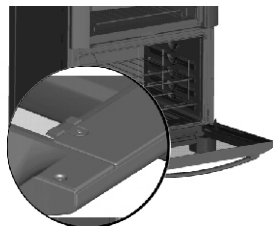
Para limpar a prateleira do Forno Elétrico use um sabão líquido sem abrasivos. Evite o uso de esponjas duras.
Após lavar a prateleira, seque imediatamente toda a superfície para evitar manchas.

## Cuidados com o forno autolimpante

Se ocorrer, por acidente, grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante, devido ao derramamento direto do óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte forma:

1. Retire as grades. Aqueça o forno, na graduação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno; certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza para evitar riscos de queimaduras e remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
2. Com uma esponja macia embebida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura.
3. Enxágue o forno pressionando com uma esponja embebida em água fria.
4. Enxugue muito bem com um pano macio.
5. Aconselhamos ligar o forno por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

## Limpeza do vidro do forno

Procedimento (veja a figura ao lado):
**1)** Abra a porta até a posição horizontal.
**2)** Solte as hastes das grades dos suportes da porta.
**3)** Com uma chave de fenda, solte os 2 parafusos que prendem o vidro até o ponto em que as presilhas inferiores estejam totalmente soltas.
**4)** Solte as duas presilhas inferiores laterais para permitir a retirada do vidro.
**5)** Solte as duas presilhas superiores.

**6)** Levante ligeiramente o vidro pela parte superior da tampa, desencaixando-o na parte superior. Deslize-o para cima e depois mova-o em sua direção.
**7)**Terminada a limpeza do vidro, coloque-o de volta na sua posição original; prenda-o primeiramente no encaixe da parte inferior da tampa, apóie-o e, após retornar as presilhas para a sua posição inicial, gire os parafusos no sentido horário, apertando-os suficientemente.

# Solução de Problemas

## Antes de chamar o Serviço Direto do Fabricante

### Dicas para a Solução de Pequenos Problemas

Poupe tempo e dinheiro! Leia antes, com atenção, as tabelas nas próximas páginas – pode nem ser preciso chamar o Serviço Direto do Fabricante.

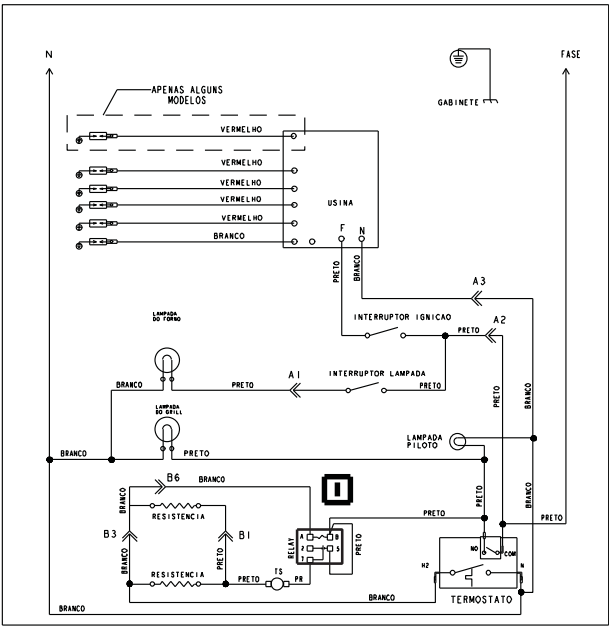
| PROBLEMA / VERIFIQUE SE: | Fogão não acende | Chama com pontas amarelas, escurecendo panelas. | Acendimento automático não funciona | Luz do forno não acende | Cheiro de gás (vazamento) | Chamas não param acesas | Chama muito alta | Chama muito baixa (fraca) | Forno não assa | Forno não assa por igual | Forno queima alimentos | Forno não acende |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| O botijão está vazio. | • | | | | | | | | | | | |
| O regulador de pressão do gás está aberto. | • | | | | | | | | | | | |
| A mangueira do gás está dobrada. | • | • | | | | | | | | | | |
| Os queimadores estão sujos ou molhados. | • | • | • | | | | | | | | | |
| Os queimadores estão bem instalados. | • | • | • | | | | | | | | | |
| O gás está no fim. | • | • | | | | | | | | | | |
| O fogão está ligado na tomada. | | | • | • | | | | | | | | |
| As velas estão secas e limpas. | | | • | | | | | | | | | |
| Falta energia elétrica. | | | • | • | | | | | | | | |
| A lâmpada está queimada. | | | | • | | | | | | | | |
| A lâmpada está instalada corretamente. | | | | • | | | | | | | | |
| Todos os manípulos estão fechados. | | | | | • | | | | | | | |
| A mangueira está furada ou mal encaixada. | | | | | • | | | | | | | |
| As abraçadeiras estão soltas. | | | | | • | | | | | | | |
| Regulador de pressão está com vazamento. | | | | | • | | | | | | | |
| Pressionar o manípulo por 5 segundos. | • | | | | | | | | | | | • |
| O regulador de pressão está vencido. | | • | | | | • | • | • | • | | • | |
| O fogão está desnivelado. | | | | | | | | | | • | | |

**Esquema elétrico**
**Atenção**
Nossos produtos foram projetados para funcionar nas voltagens indicadas abaixo:

| Tabela de voltagens | | |
|---|---|---|
| NOMINAL | Mínima | Máxima |
| 127Vc.a/60Hz | 100Vc.a | 140Vc.a |
| 220Vc.a/60Hz | 190Vc.a | 270Vc.a |

1) Os comprovantes deste produto trabalham em uma das voltagens de rede (127Vc.a/60Hz ou 220Vc.a/60Hz).
2) Faça a ligação do fio terra a um ponto de aterramento eficiente.
3) Não utilize acendimento automático se todos os queimadores não estiverem corretamente posicionados, pois, caso contrário, isso provocará danos no sistema de acendimento do fogão.

**Importante!**
Ao constatar qualquer irregularidade, chame um técnico doServiço Direto do Fabricante.

**Esquema Elétrico**

Esquema elétrico
Multichef 4 bocas = 5 eletrodos
Multichef 5 bocas = 6 eletrodos

## Certificado de Garantia

**Introdução**
Este Certificado prevê os termos e condições da garantia concedida ao fogão MABE. Para que a garantia tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do fogão MABE. A validade da garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do qual este Certificado faz parte integrante.
Recomendamos a leitura atenta do Manual de Instruções antes da instalação e colocação em funcionamento do fogão MABE.

**Garantia contra Defeitos de Fabricação**
O fogão MABE possui garantia contra defeitos de fabricação de 01 (um) ano devidamente constatados pela MABE.
O prazo de garantia compreende:
- 3 meses – garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela MABE.

O prazo de garantia de 01 (um) ano inicia-se a partir da data da efetiva entrega do fogão MABE ou, não existindo tal comprovação, a partir da data da emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor, a qual,conforme já acima enfatizado, deverá necessariamente acompanhar o presente Certificado para a validade da garantia.
Os defeitos de fabricação devidamente constatados deverão ser reparados pelo Serviço Direto do Fabricante.

**Perda da Garantia**
Os fogões MABE perderão automaticamente a garantia, tanto legal, quanto adicional, se verificada qualquer uma das seguintes situações:

(a) utilização do fogão para fins comerciais, industriais, visto que o fogão foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico;
(b) dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
(c) uso em desacordo com as recomendações contidas no Manual de Instruções;
(d) uso de gás impróprio;
(e) uso de serviços de assistência técnica de terceiros não autorizados pela Mabe;
(f) alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão;
(g) mau uso ou má conservação;
(h) modificação estética e/ou funcionais.

**Transformação do GLP para outro tipo de gás**
Para a operação do fogão, deverá ser utilizado Gás Liquefeito de Petróleo – GLP (gás de botijão ou encanado) ou gás natural (de rua) que obedeça às legislações federais, estaduais e municipais. Em caso de dúvida ou necessidade de maiores informações, consulte o seu fornecedor de gás.
Caso se pretenda realizar, durante o prazo de garantia, a primeira transformação do fogão de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP para outro tipo de gás a Mabe arcará com a mão-de-obra e material necessários a transformação do produto. Ficará por outro lado a cargo do consumidor o pagamento das demais despesas, tais como peças, acessórios e mão-de-obra para ligação do fogão transformado à rede de gás.
Se já tiver expirado o prazo de garantia de 01 (um) ano ou se o consumidor já tiver procedido a alguma transformação no tipo de gás utilizado no fogão, a transformação será paga exclusivamente pelo consumidor, o qual poderá obter um orçamento pelo Serviço Direto do Fabricante.

**Exclusões da Cobertura**
A garantia legal e/ou adicional não cobre:
(a) peças, componentes e mão-de-obra necessários à instalação e funcionamento do fogão, tais como abertura de ponto de alimentação de gás, mangueiras especiais para a condução de gás, mão-de-obra para a preparação do local de instalação do fogão, válvulas de regulagem de botijão, lâmpadas, botijão de gás, instalação e/ou adaptação de rede elétrica, aterramento e extensões de fios elétricos e outros acessórios e materiais que não acompanham o fogão;
(b) peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso, tais como espalhador, câmara, espalhador e câmara acoplados, queimador, grades, painel, manipuladores, grade de forno e peças removíveis;
(c) instalação de fogões convencionais;
(d) transporte do fogão até o local definitivo da instalação;
(e) despesas com mão-de-oobra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do fogão,ou seja: rede elétrica,de gás, alvenaria, aterramento e etc.

**Observações Finais**
Decorrido o prazo de garantia de 01 (um) ano, todos os custos de reparos, transformação, peças e mão-de-obra correrão exclusivamente por conta do consumidor.
A Mabe reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

**Recomendações**
(a) Caso o fogão apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Direto do Fabricante;
(b) Em caso de dúvida, ligue para o Serviço Direto do Fabricante;
(c) Impeça que pessoas não autorizadas efetuem reparos, não apenas para evitar a perda da garantia, mas também para manter o seu fogão em boas condições de uso;
(d) Mantenha junto com o Manual de Instruções a sua Nota Fiscal de Venda.

# Importante

## Assistência Técnica
Possuímos postos próprios que cobrem todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu fogão necessite de reparos, ligue para o serviço direto do fabricante e agente a visita de um técnico.

## Serviço Direto do Fabricante
A Mabe oferece a seus consumidores o Serviço Direto do Fabricante, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas, e aos sábados, das 8 às 12 horas, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo ou utilize nosso e-mail: sacmabe@mabebr.com.br.

**Serviço Direto do Fabricante**
R. Antonio de Godoy, 88 - 6° andar
São Paulo - SP
CEP: 01034-902
Telefone: 0800-7726223
e-mail: sacmabe@mabebr.com.br

**Visite nosso site:**
www.mabebrasil.com.br

# Dicas para a multimulher.

mabe

Serviço Direto do Fabricante

**0800 772 6223**

www.mabebrasil.com.br

PLANEJAMENTO DE PRODUTOS - SETEMBRO/08 - 222D3429P008